

Strasbourg

N°270 / Mai 2016

www.strasbourg.eu

magazine



> DOSSIER 18-21

Le sport à ciel ouvert

Les parcs urbains et les équipements en libre accès permettent de pratiquer de multiples activités en plein cœur de la ville

> ACTUALITÉ 13

Rénovation en vue pour les Bains municipaux

> CULTURE 30

Le NL Contest fait la fête aux cultures urbaines

RÉHABILITATION

Mutation urbaine en vue

Le secteur de la place de Haguenau va être transformé par la rénovation de la Maison du bâtiment et d'un nouveau programme immobilier.



La tour abritera une résidence étudiante sur dix étages et des logements sur les quatre autres - PHOTO JÉRÔME DORKEZ.

Construite entre 1964 et 1969, la Maison du bâtiment connaîtra bientôt une seconde jeunesse. Après plusieurs années d'incertitude quant à son devenir, ce grand immeuble situé en entrée de ville, rue Jacques-Kablé, en bordure de la place de Haguenau, va en effet bénéficier d'un chantier de réhabilitation porté par le promoteur Edipierre.

« On voit la lumière au bout du tunnel », affirme Francis Meppiel, président de la société, qui annonce que la tour abritera une résidence étudiante sur dix niveaux et des logements en accession à la propriété sur quatre autres. Parallèlement, un projet voisin est lancé par le promoteur Spiral. Il s'agit de construire deux immeubles, l'un de quatre étages,

l'autre de quinze, en lieu et place de l'ancienne banque située au pied de la tour. Ce programme immobilier comprendra 20% de logements locatifs sociaux et une cellule commerciale d'environ 300 m² en rez-de-chaussée. Enfin, à l'est des bâtiments, un terrain appartenant à la Ville sera lui aussi requalifié. Pour celui-ci, « nous souhaitons avoir une phase de concertation pour aboutir à une complémentarité avec les deux projets immobiliers mais aussi avec la Neustadt », annonce le maire, Roland Ries. Les projets de Spiral et d'Edipierre seront présentés au conseil de quartier en mai. Souhaité par la Ville, qui voulait conserver le signal architectural qu'est la Maison du bâtiment, la transformation de ce site s'inscrit dans un projet urbain au long cours sur le secteur de la place de Haguenau. Le processus a déjà été engagé avec le « W », projet immobilier mixte bâti sur l'ancienne friche Wollek. THOMAS CALINON

ÉTHIQUE

L'alimentation en débats

« Pour un New Deal alimentaire à la française. » Jean-Louis de Valmigrè a choisi cet intitulé comme ambitieux fil rouge des Rencontres 2016 de l'éthique alimentaire. L'ancien propriétaire des winstubs Chez Yvonne et Zuem Strissel organise ces deux jours de tables rondes les 3 et 4 juin prochain, à Strasbourg, pour « réfléchir à de nouvelles manières de se nourrir, plus respectueuses des producteurs, des consommateurs, de l'environnement. Ce sujet, très vaste, concerne autant la restauration à base de produits frais, locaux et bio que l'utilisation d'OGM ou



Jean-Louis de Valmigrè est également le créateur de l'Institut européen d'éthique alimentaire. PHOTO JEAN-LOUIS DE VALMIGRÈ

l'éducation des enfants à une nourriture saine. » Professionnels de l'agro-alimentaire et de la grande distribution, associations écologistes, philosophes, agriculteurs ou encore nutritionnistes débattront par exemple de l'alimentation comme facteur de santé, du poids des lobbies ou de l'engagement et de l'information des consommateurs. Jean-Louis de Valmigrè souhaite ainsi faire prendre conscience aux industriels et au grand public de « la nécessité de changer de modèle alimentaire ». LÉA DAVY
Facebook : Rendez-vous européens de l'éthique alimentaire

Commerces

Le fait-maison récompensé



PHOTO D.R.

C'est un beau cadeau pour Vanessa Rochman et Charles Sengel : un an après l'ouverture de Qu'est ce qu'on mange, leur restaurant obtient une toque dans le guide Gault et Millau. « Je cuisine selon les arrivages, la carte change toutes les semaines. En ce moment, nous avons du lieu jaune confité au basilic et ses légumes confits à la méridionale », indique Charles Sengel. Il a fait ses débuts au Clou et au Buerhiesel. Il y a rencontré Vanessa, qui officie aujourd'hui en salle.

Qu'est ce qu'on mange
7 rue des Tonneliers
Tél : 03 88 32 59 71
www.quecequonmange-strasbourg.fr

Des repas livrés par coursier



PHOTO JÉRÔME DORKEZ.

Choisir son restaurant et son menu sur le site web, payer et être livré à domicile en 30 minutes, dans le centre-ville et ses quartiers périphériques. Deliveroo propose ce service depuis février « avec une trentaine de restaurants, sélectionnés sur des critères de qualité, de diversité des plats et de localisation », explique Anton Soulier, responsable régional. Cela leur permet de proposer des livraisons sans assurer toute la logistique. »
www.deliveroo.fr